





« Au fil des ans, grâce à mes voyages, mes expériences personnelles et professionnelles, ma philosophie sur la cuisine s'est affirmée.

Elle comprend la mise en valeur des produits, en utilisant diverses techniques afin de laisser s'exprimer au mieux les saveurs.

Toujours à la recherche d'un équilibre entre le coté végétal et animal, de même qu'entre les différentes saveurs culinaires. »

Bonne dégustation !

Mateus MARANGONI
Chef Exécutif



MENU DEGUSTATION

105€

Terrine de poulpe | Clémentine | Pomme verte | Ail noir | Shiso vert



Œuf parfait | Pistache | Shiitaké | Parmesan



Langoustines | Encornet | Pomme verte | Basilic | Bouillon de la mer



Rouget | Dashi | Fenouil | Curry rouge | Gingembre



L'Agneau | Gnocchi | Manioc | Parmesan | Vin rouge | Piment rouge



Pistache | Thé Vert Koto | Cayenne



Supplément de 12€ par personne pour la sélection de fromage régionaux de chez notre affineur Mons (MOF 2000)

MENU SAINTE VICTOIRE

75€

Crevette Gravlax | Betterave | Céleri | Citron



Merlu | Banane | Abricot | Fruits secs | Croûte d'herbes | Tucupi



Cochon de lait confit | Mini carotte | Citron | Orange | Saké



Brigadeiro fumé | Jack Daniel's | Cupuacu | Cannelle



Supplément de 12€ par personne pour la sélection de fromage régionaux de chez notre affineur Mons

(MOF 2000)

Le Chef Mateus Marangoni vous propose deux menus, à commander avant 13h le midi et 21h00 pour le service du soir

Menus pour toutes les personnes présentes à table

Prix service compris – TVA incluse

MENU VEGAN

60€

Tofu Gravlax | Betterave | Céleri



Pistache | Shiitaké



Chou-fleur | Mini carotte | Citron | Orange | Saké



Pistache | The verte Koto | Cayenne



LES ENTRÉES

Œuf parfait | Pistache | Shiitaké | Parmesan



24€



Crevettes Gravlax | Betterave | Céleri | Citron



28€



Terrine de poulpe | Clémentine | Pomme verte | Ail noir | Shiso vert
|



26€

LA MER

Langoustines | Encornet | Pomme verte | Basilic | Bouillon de la mer



34€



Merlu | Banane | Abricot | Fruits secs | Croûte d'herbes | Tucupi



36€



Rouget | Dashi | Fenouil | Curry rouge | Gingembre



38€

LA TERRE

Cochon de lait confit | Mini carotte | Citron | Orange | Saké



40€



Magret de canard | Potimarron fumé | Fruits sec | Tempura | Demi-glace



36€



L'Agneau | Gnocchi | Manioc | Parmesan | Vin rouge | Piment rouge



38€

Origine des viandes : FRANCE

LES DESSERTS

Noix de coco | Vanille de Tahiti | Ananas | Miel



16€



Pistache | Thé Vert Koto | Cayenne

16€



Brigadeiro Fumé | Cupuacu | Jack Daniel's | Cannelle



16€



Les Fromages de chez Mons | Meilleur ouvrier de France



22€

ENFANTS

Entrées

Burrata | Basilic | Charcuterie | Tomate cerise



12€



Salade | Concombre | Fruits rouges | Amande | Fraise



15€

Plats

Poisson | Riz Basmati | Légumes sautés



15€



Poulet pané | Crème shiitaké | Pomme de terre



13€

Dessert

Entremet Chocolat | Sorbet vanille | Crumble fruits secs



10€

BOISSONS

Nos Eaux

- | | |
|--|------------------------------|
| - 808, eau de Meyreuil - Produite en Provence
(plate, fines bulles) | 40 cl / 70 cl
4.50€ / 7 € |
| - Perrier 33 cl | 4 € |

Nos Softs

- | | |
|--|--------|
| - Coca-Cola 33 cl | 5,50 € |
| - Coca Cola zero 33 cl | 5,50 € |
| - Tonic Water “The London Essence Co.” | 5,50€ |
| - Sprite 33 cl | 5,50 € |
| - Orangina 25 cl | 5 € |
| - Fuzetea 25 cl | 5 € |
| - Jus en bouteille Meneau Bio 25 cl (Abricot, kiwi, framboise,
pamplemousse, pomme, tomate) | 5,50 € |

Nos Bières

- | | |
|---|-----|
| - La Petite Aixoise, produit de Provence – Saint Cannat 33 cl
(Blonde, Blanche, Ambrée, aux Fruits Rouges) | 7 € |
|---|-----|

Légende des allergènes

☉ *Gluten* · ☉ *Crustacés* · ● *Œufs* · ☉ *Poisson* · ☉ *Cacahuète* · ☉ *Soja* · ● *Lactose*
● *Fruits à coque* · ☉ *Céleri* · ● *Moutarde* · ☉ *Graines de sésame* · ☉ *Sulfites*
● *Lapin* · ● *Mollusques*

Nos fournisseurs

noé
BOULANGERIE & PATISSERIE BIO



Les Halles de Venelles
by Les 2 Compres




la fromagerie
DU PASSAGE


VALRHONA